

DISSENYANT UN BOSC COMESTIBLE

5-6 de Novembre 2016

Un Bosc Comestible imita el funcionament d'un bosc, en una combinació de plantes perennes – arbres, arbustos, herbàcies.

Tot un sistema complex que tendeix a autoequilibrar-se, concebut per proporcionar-nos aliments variats i molts productes útils. Durant el curs aprenem a dissenyar i crear un d'aquests espais plens de bellesa i d'abundància.



Tot el curs es realitza al Bosc Comestible de Phoenicurus, a Cardedeu, un projecte permacultural creat l'any 2009.

INSCRIPCIONS:
hort.phoenicurus@gmail.com

PREU: 75 euros
(10 hores)



DISSENYANT UN BOSC COMESTIBLE

5-6 de novembre de 2016

PROGRAMA

Dissabte 5

Matí - De 10 a 14h

- * Concepte i història
- * Rol dels arbres en el paisatge i el clima.
- Com funciona un bosc. Interès de les plantes perennes
- * Bases de Permacultura i Agricultura Natural
- * Tipus i funcions de les plantes en un Bosc comestible
- * Visita al verger de Phoenicurus
- * Teoria i pràctica de disseny

(Dinar compartit amb tast de plantes del bosc comestible)



Tarda - De 15.30 a 19h

- * Estrat per estrat: Exemples de plantes, com triar-les
- * L'estrat arbori
- * Necessitats i característiques dels arbres fruiters.
- Els fruiters de varietats antigues.
- * L'estrat arbustiu (fruita del bosc, lleguminosos, etc.)
- * Els altres estrats: herbàcies, reptants, enfiladisses
- * Les "hortalisses perennes" existeixen
- * Plantes silvestres comestibles dins el verger
- * Agrupaments i associacions de plantes



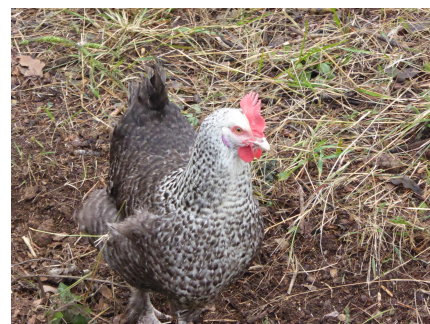
Diumenge 6

Matí - De 10 a 14h

- * Per on començar
- * Implementació: preparació del terreny i plantació
- * Manteniment
- * Propagació de plantes
- * Irrigació o bosc comestible de secà?
- * Recursos: D'on treure llavors i planter



L'ordre dels temes tractats pot ser modificat, malgrat que el contingut globalment es mantingui.



INSCRIPCIONS:
hort.phoenicurus@gmail.com

PREU: 75 euros (10 hores)



DISSENYANT UN BOSC COMESTIBLE

5-6 de Novembre de 2016



L'ESPAI DEL CURS: EL PROJECTE PHOENICURUS

L'hort-verger Phoenicurus és un petit projecte permacultural dedicat a l'experimentació, la formació, la producció i la natura des de fa quasi set anys, dissenyat i creat pels agricultors i formadors Gisela i Mark. El curs es farà en aquest espai viu, al costat i al mig del bosc comestible; el nostre espai d'aprenentatge permanent. Això ens permet una experiència pedagògica més directe i palpable, alternant xerrades, passejades, observació i activitats pràctiques.



INSCRIPCIONS:
hort.phoenicurus@gmail.com

PREU: 75 euros (10 hores)

